ЯБЛОЧНЫЙ (пирогъ царскій).

$^1/_2$ фунта муки, $^1/_4$ фунта сахара, $^1/_4$ фунта масла, 2 яйца, 1 желтокъ, лимонной цедры, ложку рома вымочить, хорошенько раскатать на столѣ толщиною въ тупую сторону ножа, сдѣлать двѣ лепешки, одну лепешку положить на дно сковороды, въ средину положить яблоки и покрыть другой лепешкой, слѣпить края, смазать бѣлкомъ съ сахаромъ и въ печь часа на $1^1/_2$. Яблоки приготовляются для начинки такимъ образомъ: 5 или 6 яблоковъ можно и побольше, очистить, мелко нарѣзать, влить ложку вина бѣлаго, потушить немного, посыпать $^1/_2$ стакана песку сахарнаго, смѣшать эту массу, наложить въ пирогъ и печь.

Мариновка маленькихъ огурцовъ.

$^1/_2$ бут. уксусу, $^1/_2$ стак. соли, 5 грам. квасцовъ, вскипятить опустить въ это огурчики вымытые и вытертые, 1 разъ вскипятить, когда остынетъ все это перелить въ банку, черезъ 2 недѣли залить уксусомъ крѣпкимъ скипяченымъ съ перцемъ и лавровымъ листомъ.

Цыплята съ рисомъ.

Сварить рисовую кашу, положить въ нее ложку масла, потомъ облить соусомъ, взять 1 ложку муки, поджарить съ масломъ, развести 1 стаканомъ молока, размѣшать до гладкости и вскипятить раза 2, когда остынетъ положить 2 желтка, соли, немного сахара и взять 1 стаканъ бульона, въ которомъ варилась курица, полрюмки мадеры, размѣшать, подогрѣть мѣшая и этимъ соусомъ облить цыплятъ и рисъ.

ОСЕТРИНА или СУДАКЪ

въ кокиляхъ съ бешемелью.

Рыбу очистить отъ кожи и костей, сложить на сковородку, посолить съ масломъ, вспрыснуть бѣлымъ виномъ, поставить въ шкафъ или печь на 10 или 15 минутъ, по-

томъ вынуть раздѣлить на маленькіе кусочки, сложить въ раковины, прибавить шанпиньоновъ пропустить ихъ въ маслѣ съ лимономъ и залить бешемелью.

Соусъ изъ шампиньоновъ.

Шанпиньоны нашинковать, распустить въ кострюлѣ $^1/_2$ ложки масла, 1 ломтикъ лимона, влить полстакана бульона, вскипятить 1 разъ, потомъ взять ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 1 стаканъ бульона, положить соли, все скипятить хорошенько.

Заливное для рыбы.

Въ рыбный бульонъ положить немного кореньевъ, немного уксусу, 1 луковицу небольшую и соли, на 3 стакана этого бульона 5 золотн. рыбнаго клея, надо налить 4 стакана и уварить до 3-хъ стакановъ, если бульонъ будетъ не свѣтелъ—бросить въ это 1 яйцо разбитое вмѣстѣ со скорлупой и поварить хорошенько.

Мороженое апельсинное.

6 стак. выды, $1^1/_2$ стакана сахарнаго песку, стереть цедру съ 2-хъ апельсиновъ, скипятить, остудить, потомъ выжать изъ 3-хъ апельсиновъ сокъ безъ зеренъ, вылить въ охлажденную воду, туда же выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, смѣшать и процѣдить и въ форму.

Кремъ на 15 человѣкъ.

4 желтка, $1^1/_2$ стакана сахарнаго песку, ванили растолочь и просѣять $^1/_2$ палочки, все растереть до бѣла, 4 стакана густыхъ сливокъ сбить, 7 золотниковъ клея развести въ $1^1/_2$ стакан. воды, кипятить до тѣхъ поръ когда будетъ $^3/_4$ стакана, когда клей остынетъ прибавить его ко всей массѣ и выложить въ форму.

Песочное тѣсто.

$1^1/_4$ стаканъ муки высыпать на столъ, сдѣлать ямку, положить $^1/_2$ стакана сахару, 2 яйца, размѣшать ножемъ

яйца съ сахаромъ, потомъ смѣшать съ мукой $^1/_2$ фунта масла отжатаго чухонскаго, тогда все смѣшать, положить на чистое мѣсто посыпанное мукой, раскатать лепешку въ $^1/_2$ пальца толщиною, вырѣзать лепешечки, уложить на листъ спрыснутый водой, сверху смазать яйцомъ, можно посыпать шинкованнымъ лимономъ.

Бешемель на 15 человѣкъ.

1 стаканъ муки, 3 ложки масла, растереть, поджарить слегка, развести 3-мя стаканами молока, надо чтобы молоко кипѣло прежде, а тотомъ все вмѣстѣ вскипятить, потомъ отставить, положить три желтка, соли съ желтками не кипятить, а только хорошенько промѣшать, затѣмъ залить этимъ рыбу, засыпать сыромъ, покрыть сверху растопленнымъ масломъ и поставить въ шкафъ на 10 мин.

РЫБА ВЪ КОКИЛЯХЪ
съ бешемелемъ на 15 человѣкъ.

Рыбу очистить отъ кожи и костей, сложитъ на сковородку съ масломъ, посолить, вспрыснуть бѣлымъ виномъ и лимономъ и поставить въ шкафъ минутъ на 10 или 15, потомъ вынуть, раздѣлить на маленькіе кусочки, сложить въ раковины, смазанныя масломъ, прибавить шанпиньоновъ, пропущенныхъ въ маслѣ (съ лимономъ или маринованныхъ), сверху если есть положить кусочка 2 раковъ и залить бешемелемъ. Укладывается это такимъ образомъ: на самый низъ въ раковину положить немного бешемели, посыпать тертымъ сыромъ, потомъ положить рыбу и грибы и сверху раки и снова бешемель, чтобы рыбу совсѣмъ не было видно, снова посыпать тертымъ сыромъ, покропить все распущеннымъ масломъ, уложить горкой.

Бешемель съ яблоками.

Муки 1 стаканъ, масла 3 ложки, вскипятить два раза, сливокъ $4^1/_2$ стакана вскипятить вмѣстѣ нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшать, когда масса будетъ готова переложить бешемель съ яблоками.

Яблочные оладьи.

Взять $^3/_4$ стакана муки, $^3/_4$ стакана молока, четверть стакана смѣтаны, 2 яйца, все это размѣшать хорошенько, затѣмъ взять 2 яблока вынуть средину, очистить и нарѣзать кружочками, обмакивать ихъ въ эту массу и поджарить въ маслѣ на сковородкѣ съ обѣихъ сторонъ.

Подливка для рябчиковъ.

$^1/_2$ фунта сливочнаго масла, $^1/_2$ фунта муки, 4 или 5 стакановъ бульона, хорошо прокипятить, затѣмъ положить шампиньоновъ пропущенныхъ легко въ маслѣ, все вмѣстѣ смѣшать и облить рябчики на гренкахъ.

Моченіе яблоковъ.

Вымыть яблоки, уложить въ кадочку, внизъ положить солому, слѣдующій рядъ тоже положить, надо чтобы яблоки не касались одинъ другого, затѣмъ взять на ведро 2 фунта меда, полстакана соли, кипятить все это $^1/_2$ часа, остудить и залить яблоки, хорошо прибавить при кипяченіи эстрагонъ и базилики.

Мозги.

Мозги очистить отъ пленокъ, хорошенько вымачить въ холодной водѣ, сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ и перцемъ, остудить, нарѣзать ломтиками т. е. пополамъ, обмакнуть въ яйцо и сухаряхъ и поджарить.

Соусъ къ мозгамъ.

1 ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, разрѣзать пополамъ очищенную луковицу, налить на это 1 стаканъ бульона, положить соли, влить немного лимоннаго сока или уксуса по вкусу, вскипятить, а послѣ всыпать зеленой петрушки, въ этотъ соусъ можно прибавить и шампиньоновъ, (когда подавать соусъ то луковицу вынуть).

Шпинатъ.

Перебрать, вымать, выжать, опустить въ кипятокъ, когда будетъ мягокъ откинуть на рѣшето, облить холодной водой, выжать, порубить и протереть сквозь сито.

Соусъ изъ шпината.

Распустить въ кострюлѣ не полную ложку масла, всыпать $^1/_2$ ложки муки, положить $^1/_2$ стакана молока, сахару ложку, смѣшать съ зеленью, скипятить два раза.

Сабіонъ

маленькая пропорція для капусты.

3 желтка, $^1/_2$ стакана сахарнаго песку, потомъ влить мадеры и воды одинаковую пропорцію чтобы было $^3/_4$ стакана, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, поставить вариться на маломъ огнѣ, бить не переставая, когда начнетъ подниматься, переставить на большой огонь и бить не переставая.

Вафли.

Четверть стакана растопленнаго масла, 2 желтка, $^1/_2$ чайной чашки песку сахарнаго, растереть до бѣла, затѣмъ не полный стаканъ муки размѣшать до гладкости, молока полный стаканъ, размѣшать хорошенько, взбить 4 бѣлка, класть по немногу, мѣшая осторожно сверху внизъ и печь вафли, форму намазать масломъ.

Форшмакъ.

Телятины $^3/_4$ фунта жареной, изрубить мелко, кусочекъ хлѣба безъ корки размочить въ водѣ и отжать, масла деревянную ложку, двѣ кортофелены протереть сквозь сито, селедку тоже протереть сквозь сито, ложку смѣтаны, 1 луковицу мелко изрубленную изжарить въ маслѣ, 1 желтокъ, перцу, соли по вкусу, все это хорошенько смѣшать, бѣлокъ положить туда же его взбить, сотейникъ смазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить

въ сотейникъ, сверху загладить, положить масла кусочками и посыпать сыромъ.

Бешемель по новому.

3 ложки муки, 3 ложки масла, обжарить слегка, развести $4^1/_2$ стакана молока надо чтобы молоко кипѣло прежде, а потомъ разводить, хорошенько мѣшать, отставить, положить 3 желтка, соли съ желтками не кипятить, а только хорошенько промѣшать, затѣмъ залить этимъ рыбу, засыпать сыромъ и поставить въ шкафъ на 10-ть минутъ.

Соусъ къ шпинату.

Распустить въ кострюлѣ одну ложку масла, положить сюда одну ложку муки, хорошенько растереть, 2 ложки смѣтаны, сахару 2 ложки столовыхъ на равнѣ съ краями, смѣшать все это вмѣстѣ со шпинатомъ и вскипятить раза два, затѣмъ взять одинъ желтокъ, прибавить чайную чашку молока, размѣшать хорошенько, нарѣзать кусочками хлѣбъ, обрѣзать корочки и обмакивать въ означенное молоко съ желткомъ и поджарить кусочки въ маслѣ на сковородкѣ, затѣмъ сварить въ мѣшечкѣ яйца, очистить ихъ и положить на кусочки хлѣба, разложить на блюдо, а около этихъ кусочковъ шпинатъ.

Шоколадъ.

35 чайныхъ чашекъ цѣльнаго молока, всыпать 3 стакана сахарнаго песку, $^3/_4$ фунта тертаго шоколада, поставить на плиту безпрестанно мѣшая пока молоко не закипитъ, затѣмъ взять $^1/_2$ стакана холоднаго молока разбить съ 4 желтками и влить въ кипяченый шоколадъ, шибко мѣшая мѣтелкой, потомъ отставить кострюлю и бить мѣтелкою пока шоколадъ не обратиться въ пѣну, затѣмъ наливать въ чашки.

Какъ жарить рябчики.

На два рябчика взять ложку масла, вскипятить масло, посыпать птицъ солью, кладутъ ихъ грудками въ масло,

потомъ подливаютъ $2^1/_2$ стакана кипятку поварачиваютъ, жарятъ ихъ до мягкости, если нужно то подливаютъ еще воды, въ эту подливку кладутъ ложку смѣтаны безъ верха и чайную ложку муки, даютъ прокипѣть и бульонъ процѣживаютъ сквозь сито.

Бешемель.

Распустить въ кострюлѣ $1^1/_2$ ложки масла, всыпать $^1/_2$ стакана муки, слегка поджарить, развести 1 стаканъ молока, прокипятить хорошенько мѣшая, отставить, положить соли, когда бешемелемъ покроется какое нибудь кушанье, сверху смазать яйцемъ.

Котлеты изъ курицы.

Срѣзать всю мякоть съ курицы, очистить отъ жилокъ, мелко изрубить, положить масла, соли, хлѣба намоченнаго въ молокѣ и выжитаго, сдѣлать котлеты, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ маслѣ.

Кремъ

2 желтка, $^1/_2$ стакана сахарнаго песку, ванили (растолчен. съ сахаромъ) растереть до бѣла, 1 стаканъ густыхъ сливокъ сбить и смѣшать все вмѣстѣ, 2 зол. клея на 1 стаканъ воды, кипятить до тѣхъ поръ когда уварится до полстакана, остудить до теплоты и постепенно выливать въ массу легко сбивая и выложить въ форму обмокнутую въ холодную воду.

Бешемель.

$^1/_4$ стакана муки и столько же масла, обжарить на плитѣ, развести $1^1/_2$ стаканомъ (полтора стакана) кипящаго молока, дать прокипѣть, отставить, прибавить 1 желтокъ, немного соли, съ желткомъ не кипятить, этимъ залить рыбу въ раковинѣ, засыпать сыромъ и поставить въ шкафъ на 10 минутъ, чтобы заполировалось сверху.

Трубочки.

Растопленнаго масла 2 ложки поставить на холодъ, потомъ растереть до бѣла цѣлую обѣденную ложку сахару, ванили $^1/_2$ палочки растереть хорошенько съ масломъ, затѣмъ положить 2 яйца цѣлыхъ, щепотку соли и опять хорошенько растереть все вмѣстѣ, затѣмъ четверть стакана муки, всыпать муку постепенно и все время тѣсто это растирать ложкой въ одну сторону, потомъ положить 4 обѣденныхъ ложки молока, хорошенько все промѣшать и печь, форму намазать масломъ только одинъ разъ, печь на угляхъ, осторожно снимать блинчики и завертывать его немедленно въ трубочку.

Форшировка индѣйки.

2 фунта телятины, $^1/_2$ булки, печенку телячью, 4 яйца, $^1/_2$ фунта масла, соли, сварить 4 яйца, фисташекъ $^1/_8$ фунта, приготовленіе (ихъ мелко нашинковать), индѣйку разрѣзать вдоль хрѣбтовой части, вынуть осторожно кости, телятину изрубить мелко, положить соли, булку намочить въ молокѣ и выжать, $^1/_2$ фунта масла, перцу, англійскаго немного, печенку сварить хорошенько до бѣла, ее сложить въ салфетку и выжать хорошенько, печенку протереть, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить плотформъ въ индѣйку, зашить ее хорошенько, завернуть въ салфетку, завязать крѣпко нитками, сварить до мягкости, варить не менѣе 3-хъ часовъ, потомъ вынуть, остудить совершенно, хорошо положить подъ легкій прессъ, когда остынетъ, нарѣзать ломтиками, уложить на продолговатое блюдо. Укладывая формъ мѣстами класть вареныя яйца, нарѣзанныя кусочками.

Блины (выходитъ 18 блиновъ).

$1^3/_4$ стакана теплаго молока, столько-же муки 1-го сорта, дрожжей, хорошенько промѣшать и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа, потомъ положить туда 3 желтка, 1 столовую ложку сахару, $^1/_2$ ложки столовой соли и $^1/_4$ стакана муки, растереть все это хорошенько и смѣшать

это съ тестомъ, дать подняться ($^1/_2$ или $^3/_4$ часа), затѣмъ сбить 3 бѣлка, сбить $^3/_4$ стакана сливокъ (каждое въ отдѣльной посудѣ) введя бѣлки въ сливки, все вмѣстѣ выложить въ готовую массу и мѣшать сверху внизъ, черезъ 5 минутъ печь. Ставить эти блины въ 8 час. утра, будутъ готовы къ 12 часамъ.

Слоеное тѣсто.

1 фунтъ муки, не полный стаканъ воды, сокъ изъ полълимона, соли и помѣсить хорошенько, раскатать, а потомъ 1 фунтъ чухонскаго масла, промыть, выбить скалкой, положить въ тѣсто, перекатывать 3 раза складывать въ 3 сгиба. Если слойка слишкомъ жирна, то ее надо вынести на холодъ и еще перекатать. Выйдетъ 2 лепешки для большихъ пироговъ.

Слоеное тѣсто.

$^1/_4$ стакана воды, $^3/_4$ стакана муки, соли щепотку, немножко лимоннаго соку, размѣсивши тѣсто раскатать въ $^1/_2$ пальца толщиною, взять сливочнаго $^1/_4$ фунта масла, вымыть въ водѣ со льдомъ, растереть ложкою, выжать хорошенько въ солфеткѣ, сдѣлать масло лепешкой, раскатать его вдвое тоньше тѣста и положить на тѣсто, посыпать немного мукою, сложить и такъ раскатывать нѣсколько разъ и вынести на холодъ, а затѣмъ уже дѣлать пирогъ.

Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзаныхъ яблокъ (пирогъ къ обѣду).

3 желтка растереть до бѣла съ $1^1/_2$ лож. сахара, положить 3 ложки смѣтаны, взять 2 яблока натереть на теркѣ, $^1/_4$ стакана муки, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 5 яблокъ мелко изрѣзанныхъ, корицы, бѣлки отъ 3 желтковъ (сбить), положить все на блюдо, намазанное масломъ и сухарями и печь.

Вафли.

$^1/_4$ стакана масла, остудить и разстереть до бѣла 2 желтка разстереть съ масломъ и тутъ же положить, $^1/_4$

Герусем 8

стакана сахарнаго песку тереть вмѣстѣ, за тѣмъ положить $^3/_4$ стакана муки, размѣшать это до гладкости, $^1/_2$ стакана молока, вливать по немногу, 4 бѣлка взбить, смѣшать осторожно вмѣстѣ сверху внизъ, печь не намазывая формы.

Скобленка.

Нарѣзать кусочками мясо, посолить, поперчить, взять ложку полную растопленнаго масла, въ этомъ маслѣ растереть полъложки муки и поджарить, затѣмъ развести это чайной чашкой бульона и прокипятить, говядину отдѣльно поджарить, нашинковать лукъ и тоже поджарить въ маслѣ, лукъ смѣшать съ говядиной и немного пожарить вмѣстѣ, прибавить въ это ложку уксусу. Въ подливку прибавить ложку смѣтаны, облить мяса и прокипятить разъ, картофель нашинковать мелкими кусочками, посолить, поджарить отдѣльно на сковородкѣ (поменьше масла, чтобы былъ суше) и какъ подавать посыпать этимъ картофелемъ скабленку съ верху и подавать.

Соусъ простой къ рыбамъ.

1 ложку масла, 1 ложку муки поджарить, развести 2 стакана бульону, соли, сахару не полную ложку, уксусу 1 ложку, шанпиньоновъ, каперсовъ и оливокъ, вскипятить раза 2, прибавить поджиги еще разъ вскипятить и облить рыбу.

Сабіонъ.

5 желтковъ, $^3/_4$ стакана сахарнаго песку, это тереть до бѣла, потомъ влить полстакана мадеры и полстакана воды, сокъ изъ полълимона, поставить вариться на маломъ огнѣ, бить не переставая, когда начнетъ подниматься поставить на большой огонь, бить не переставая.

Рябчики подъ соусомъ

на 6 человѣкъ на 12 удвоить.

3 очищенные рябчика сложить въ кострюлю, отварить въ бульонѣ, положить туда немного смѣтаны, соли,

когда будетъ готово остудить рябчики, снять филейчики съ костей, очистить отъ кожицы, ломтиковъ 6 штукъ бѣлаго хлѣба намочить въ молокѣ, поджарить въ маслѣ, положить на эти ломтики филейчики рябчиковъ, сложить ихъ въ сотейникъ. Приготовить подливку: взять 1 ложку масла, 1 ложку муки, взять $1^1/_2$ стакана того бульона, въ которомъ варились рябчики, скипятить, затѣмъ взять шанпиньоновъ нашинковать, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, посолить, положить это въ содѣ и еще вскипятить, облить рябчики въ сотейникѣ, поставить на плиту минуты на 3 или 4.

Котлеты изъ курицы.

Срѣзать все мясо съ одной курицы, очистить отъ жилокъ, мелко изрубить, ложку масла, соли, два кусочка французской булки намоченой въ молокѣ и выжатой, 1 яйцо, смѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать маленькихъ котлетъ, обвалятъ въ одномъ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ маслѣ. Соусъ къ этому.

Соусъ къ котлетамъ.

Взять то масло, въ которомъ жарились котлеты, разстереть съ одной ложкой муки и поджарить, затѣмъ развести 2-мя стаканами бульона, 1 рюмку мадеры и выжать $^1/_2$ лимона и ложку капорцевъ, все это скипятить, въ средину положить зеленый горошекъ, скипяченый 1 разъ въ бульонѣ.

Блины

(ставить въ 6 часовъ утра).

3 стакана молока тепловатаго, $2^1/_2$ стакана муки 1-го сорта, 3 желтка, половина чайной чайшки масла, половина ложки соли, дрожжей, развѣсти въ полномъ стаканѣ, желтки съ масломъ стереть до бѣла, все это хорошенько промѣшать и поставить не въ холодное мѣсто, потомъ въ 10 часовъ утра положить половина стакана гречневой муки, хорошенько перемѣшать, дать подняться, за часъ до печенья взбить 3 бѣлка, смѣшать все вмѣстѣ и печь.

Желе.

Взять клею 8 золотниковъ на 1 стаканъ воды, 1 кусочекъ сахару, поставить кипятить до тѣхъ поръ, чтобы вышло полстакана, послѣ процедить и въ это положить 3 стакана воды, 1 стаканъ вина, 1¼ стакана сахарнаго песку, выжать сокъ изъ полулимона, съ него-же снять цедру, все это смѣшавъ вмѣстѣ, поставить скипѣть, а послѣ вылить въ форму.

ЦЫПЛЯТА съ рисомъ подъ бѣлымъ соусомъ.

Сварить цыплятъ въ водѣ посоленой, положить петрушки и моркови, затѣмъ сварить на водѣ рисовую кашу, положить полтора стакана рису и 2 ложки деревянныхъ растопленнаго масла, немного соли, цыплятъ разнять на двѣ части, положить на блюдо, обложить рисомъ, облить бѣлымъ соусомъ, надо все это поддерживать въ горячемъ видѣ.

Бѣлый соусъ.

Одну ложку муки, 2 ложки масла, слегка поджарить, развести полтора стакана молока, размѣшать до гладкости, вскипятить это вмѣстѣ раза два, когда слегка остынетъ положить 2 желка, соли немного, ложку сахару, лимонной цедры немного, прибавить еще полтора стакана бульона, въ которомъ варились цыплята, размѣшать подогрѣтъ мѣшая, но не дать кипѣть и облить цыплятъ и рисъ.

Мороженое.

6 стакановъ густого молока, 6 желтковъ, 2 стакана сахарнаго песку, полъложки ванили, сахаръ разстереть съ желтками до бѣла, тутъ-же положить толченой ванили съ сахаромъ, молоко скипятить и кипящимъ молокомъ развести означенную массу, поставить на плиту, мѣшать безпрерывно, не давать кипѣть, довести до густоты, снять съ плиты, остудить мѣшая, затѣмъ вылить въ форму, мѣшать сначала 5 мин., а затѣмъ черезъ нѣкоторое время опять мѣшать, протереть 2 стакана малины, положить въ массу когда класть въ форму, перемѣшать.

МАССА для замораживанія мороженнаго.

2 стакана соли, 4 стакана воды, размѣшать, дать постоять 10 мин., въ мороженницу положить льду, столько чтобы форма стояла, облить приготовленной соленой водой, въ рѣшетку положить одну соль, если ледъ растаетъ, вылить воду и прибавить льду и соли, чѣмъ чаще мороженное мѣшать веселочкой тѣмъ оно будетъ лучше.

Вафли.

1/4 стакана растопленнаго масла, растереть до бѣла, 2 желтка, 1/4 стакана сахару, 3/4 стакана муки размѣшать до гладкоски, влить по немногу, 1/2 стакана молока размѣшать, взбить оставшіеся бѣлки, перемѣшать осторожно сверху внизъ и печь вафли, доску масломъ не мазать.

Кремъ на маленькую форму.

2 желтка, 1/2 стакана сахарнаго песку растереть до бѣла, клею 3 золотника, 1 стаканъ воды холодной, 1 кусокъ сахара, ванили 1/2 верш. уварить до 1/2 стакана, варить на легкомъ огнѣ, сбить 1 стаканъ густыхъ сливокъ, смѣшать съ (гренками), клей сдѣлать теплымъ, процѣдить и вылить медленно въ сливки, форму обмакнуть въ холодную воду, выложить въ нее массу.

Кремъ яблочный со сливками.

Испечь яблоковъ, протереть сквозь сито, сдѣлать изъ этого цѣлый стаканъ, взбить одинъ бѣлокъ, всыпать 1/4 стакана сахару, мѣшать пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, затѣмъ 1 стаканъ сливокъ сбить на льду, всыпать 1/4 стакана сахару, смѣшать съ яблочною массою, приготовить заранѣе 2 золотника клея, разварить его въ неполномъ стаканѣ воды, сдѣлать чтобы осталось полстакана, немножко остудить, процѣдить въ массу сквозь ситечка и положить въ форму.

Провансаль.

2 желтка, 1/2 чайной ложки горчицы стереть до бѣла, 1 чайную ложку холодной воды, все это смѣшать хоро-

шенько и прибавить по немногу прованскаго масла ($^1/_2$ фунта), стирать безпрерывно, когда масло свернется, положить соли $^1/_2$ чайной ложки и толченаго сахара обѣденную ложку безъ верха, все это стереть вмѣстѣ, потомъ прибавлять по немногу уксусу по вкусу и вновь растирать.

Соусъ для шпината.

Растереть въ кострюлѣ 1 ложку масла, 1 ложку муки, положить въ это не полный стаканъ молока, сахару обѣденную ложку, все смѣшать и вскипятить 2 раза.

Гренки для шпината.

Взять 2 желтка, подлить немного молока, размѣшать и обвалять въ этомъ нарѣзанные кусочки хлѣба безъ корочекъ, раскалить сковородку съ масломъ и легко гренки поджарить, сварить яйца въ мѣшечкѣ, облупить и выложить на гренки.

Бѣлый соусъ

въ маленькомъ видѣ.

1 ложку муки, 2 ложки масла, слегка поджарить, развести $^1/_2$ стакана молока, размѣшать до гладкости, вскипятить раза два, когда слегка остынетъ, положить 1 желтокъ, $^1/_2$ стакана бульона, ложку готовыхъ шампиньоновъ, подогрѣть мѣшая, но не давать кипѣть.

Соусъ изъ стручковъ.

Стручки надо очистить отъ стебельковъ, намочить въ холодной водѣ съ часъ времени, откинуть на рѣшето, потомъ опустить въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости и опять на рѣшето, когда вода стечетъ, положить стручки въ кострюльку, положить масло кускомъ, размѣшать, накрыть крышкой и потушить на маломъ огнѣ, чаще встряхивать кострюлю и еще посолить на 3 стакана воды кладется 1 чайная ложка соли.

Курица съ рисомъ.

Сварить курицу въ водѣ посоленой, положить петрушку марковку, сварить на водѣ рисовую кашу, положить 1 стаканъ рису и двѣ ложки растопленнаго масла, немного соли, когда курица свариться, вынуть ее и когда остынетъ разнять на 4 или 5 частей, положить на блюдо, обложить рисомъ и облить бѣлымъ соусомъ.

Пудингъ.

Разбить 2 яйца, смѣшать съ неполномъ стаканомъ молока, всыпать неполный стаканъ сухарей, полстакана смѣтаны, полстакана сахару, вымѣшать до гладкости, нашинковать яблоковъ и класть въ форму, которую надо обмазать масломъ и посыпать сухарями, класть рядъ массы и рядъ яблоковъ, сверху надо чтобы была масса, поставить въ печь на одинъ часъ.

Наливашники.

$1^1/_4$ стаканъ муки, $^1/_4$ стакана воды, 2 ложки вина, 1 ложку постнаго масла, 2 куска сахару растолочь, все это замѣсить, потомъ раскатать тоненькими лепешками, положить варенья, защипать резцомъ и жарить въ маслѣ.

Вафли

это тѣсто во время печенія, чашку поставить въ холодную воду.

2 деревян. ложки растопленнаго масла, 2 желтка, соли, $^1/_2$ чашки чайной песку, все растереть до бѣла, затѣмъ положить неполный стаканъ муки, размѣшать до гладкости, 1 стаканъ молока, размѣшать хорошенько, взбить 4 бѣлка, класть по немногу мѣшая осторожно сверху внизъ и печь вафли, форму не мазать масломъ.

Гренки къ супу.

Разбить 2 желтка, подлить немного молока, размѣшать, обвалять въ этомъ нарѣзанные кусочки хлѣба безъ

корочекъ, обсыпать тертымъ сыромъ, окропить легко масломъ, поставить въ печь чтобы зарумянились.

Квасъ.

Взять 10 фунтовъ ржаной муки, 1 фунтъ солода, смочить $^1/_4$ ведромъ воды, размѣшать, затѣмъ вылить $^1/_4$ ведра кипятку, черезъ $^1/_2$ часа влить $^1/_4$ ведра кипятку, черезъ $^1/_2$ часа опять $^1/_4$ ведра кипятку, черезъ $^1/_2$ часа опять $^1/_4$ ведра кипятку, дать слегка остыть, влить, $^1/_4$ ведра гущи изъ подъ кваса, накрыть, поставить въ теплое мѣсто и оставить до другого дня. На другой день развести квасъ 4 или 5-ми ведрами холодной воды, размѣшать хорошенько, перенести въ холодное мѣсто, дать устояться и слить въ боченокъ, оставшую же гущу оставить для слѣдующаго кваса.

60—70 граммъ дрожжей, изюму на 25 сент. $2^1/_2$ кило муки, 20 яицъ, 1 литръ молока, $^3/_4$ кило сахару, $1^1/_4$ фунта масла, 1—2 ложки прованскаго масла, на 25 сент. шафрану распущеннаго въ маленькой бутылочкѣ, рому (съ 42 стакана). Заварить фунтъ муки кипящимъ молокомъ, размѣшать и остудить немного, тогда прибавить дрожжей, разведенныхъ въ $^1/_2$ стаканѣ теплой воды, поставить въ тепломъ мѣстѣ на 2 часа. Затѣмъ прибавить кило остальной муки, яйца растертыя съ сахаромъ, половину масла растопленнаго и растирать все качалкой съ полчаса, накрыть и поставить въ тепломъ мѣстѣ на $2^1/_2$ часа. Когда хорошо взойдетъ доставить все остальное, подливать масло по немногу и мѣсить въ продолженіи часа. Положить изюмъ и раздѣливъ на куски положить въ формы, наполняя $^1/_3$ формы, поставить въ тепломъ мѣстѣ, накрыть. Черезъ 2 часа садить въ печь. Все занимаетъ приблизительно 10 часовъ времени, отъ $^1/_2$ 6-го утра до 4-хъ. Заботиться о тепломъ и главное достать хорошихъ дрожжей.

Куличъ пасхальный.

3 фунта муки, 15 яицъ, $1^1/_2$ стакана сахару, $^3/_4$ стакана масла русскаго, дрожжей ихъ развести и подбить

не густо, соли немного, 2 стакана парного молока, сахаръ и желтки стереть до бѣла, масло стереть отдѣльно, тоже до бѣла на льду въ фаянсовой посудѣ, всю эту массу, кромѣ молока, сложить въ глиняную посуду и по немногу всыпать муки и постепенно подливать молоко, мѣсить до тѣхъ поръ пока отъ рукъ не отстанетъ, а утромъ когда тѣсто поднимется еще разъ перемѣсить и дать подняться, а затѣмъ выложить на доску, перевалять и выложить въ форму и еще разъ дать подняться и ставить въ печь. Тѣсто это надо ставить въ 5 часовъ послѣ обѣда. Въ печь куличъ этотъ садить на 1 часъ.

Соленіе груздей.

Выпарить маленькую кадочку изъ подъ вишни, купить груздей, обрѣзать корешки, класть ихъ въ глиняную банку, затѣмъ обварить варомъ, пусть постоятъ въ этомъ до охлажденія, разикъ другой помѣшать ихъ, затѣмъ уложить въ кадочку рядами шапочками внизъ и посолить не очень сильно каждый рядъ, когда закончится послѣдній рядъ, вылить бутылку русскаго уксуса, положить кружекъ и гнетъ, корешки изрубить помельче, положить въ какую нибудь посуду, посолить между сими и употреблять для пироговъ.

Пиро ъ.

2 стакана муки, $^1/_2$ фунта сливочнаго масла, $^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ рюмки рома, замѣсить обыкновенное простое тѣсто, раскатать его довольно тонко и сдѣлать изъ него продолговатый пирогъ съ рантомъ изъ тѣста, взять яблоки нарѣзать ихъ ломтиками, уложить рядами, осыпать $^1/_4$ стакана сахара, смазать рантъ тѣста яйцомъ и испечь. Пюре: положить въ пюре $^1/_2$ стакана сахару, 1 листочекъ разчипаннаго желантина, 1 стаканъ воды, варить пока не погустѣетъ покрыть этимъ испеченный пирогъ.

Сырники.

2 чайныхъ чашки творога, 1 ложку масла, 2 яйца, соли, 1 ложку сметаны, $^1/_2$ стакана муки, творогъ расте-

реть хорошенько изъ подъ пресса въ каменной чашкѣ, положить ложку масла, соли, 2 яйца, ложку смѣтаны, $^1/_4$ стакана муки, размѣшать какъ можно лучше, надѣлать длинныя плоскія полоски, нарѣзать ихъ наискось въ вершокъ длины, опустить въ соленый кипятокъ, когда всплывутъ, вынуть и облить 2 ложками масла.

Песочное тѣсто.

$4^1/_4$ стакана муки, высыпать на столъ, сдѣлать ямку, положить $^1/_2$ стакана сахару, 2 яйца, размѣшать ножемъ яйца съ сахаромъ, потомъ смѣшать съ мукой, туда же положить $^1/_2$ фунта масла чухонскаго, все вмѣстѣ стереть, потомъ положить на чистое мѣсто посыпанное мукуй, разскатать лепешку въ $^1/_2$ пальца толщиною, вырѣзать маленькія лепешечки, сложить на листъ спрыснутый водой, сверху смазать желткомъ, можно посыпать шинкованнымъ миндалемъ.

Тѣсто для пироговъ съ яблоками или съ ягодами.

2 стакана масла, 1 стаканъ сахару, 2 стакана смѣтаны, 1 яйцо, 2 ложки чайн. соды, положить соли, муки по усмотрѣнію, чтобы было мягко.

Соусъ къ рыбѣ.

2 ложки растопленнаго масла и 2 ложки муки положить въ кострюлю, растереть и легко поджарить, потомъ развести 4 стаканами бульона, положить соли, сахарнаго песку полную обѣденную ложку, уксусу 2 ложки, еще шампиньоновъ, капорцевъ, оливковъ, вскипятить 2 раза, прибавить томатовъ и еще разъ вскипятить.

Сост. С. Б.